

Cheesecake marbré Caramel-Spéculoos  
Pour 1 cadre de 40 x 60 cm



### 1. **CRUMBLE**

750 g de Cookies ancel  
300 g de beurre

Mélanger tous les ingrédients au batteur, à l'aide de la feuille, jusqu'à obtention d'une pâte granuleuse qui se détache en grosses miettes. Déposer une couche d'environ 1 cm sur une plaque recouverte de papier cuisson. Cuire environ 15 min à 180°C en four ventilé ou 20 min en four à sole. Laisser refroidir complètement.

### 2. **CROUSTILLANT SPÉCULOOS**

1050 g de crumble  
450 g de Fourrage croquant Spéculoos ancel

Ramollir si nécessaire le fourrage croquant au micro-ondes sans le chauffer. Incorporer le crumble puis mélanger à la spatule. Poser le cadre de 40 x 60 cm sur une plaque recouverte de papier cuisson puis placer un rhodoïd à l'intérieur. Répartir le croustillant Spéculoos dans le cadre en le

lissant avec le dos d'une cuillère à soupe et réserver au frais.

### 3. **GARNITURE POUR CHEESECAKE MARBRÉE AU CAMEL**

2000 g de Garniture pour Cheesecake ancel

2500 g de fromage blanc lissé (tous pourcentages de M.G.)

5000 g de crème liquide à 35% M.G.

1000 g de Crémeux Caramel au sel de Guérande

Au batteur, à l'aide du fouet, mélanger le fromage blanc et la crème liquide à vitesse moyenne jusqu'à obtention d'une crème onctueuse (texture de fromage blanc lissé). Ajouter en continu la préparation pour garniture pour cheesecake, puis battre environ 10 secondes à vitesse maximale. Mélanger brièvement la garniture pour cheesecake et le Crémeux caramel au sel de Guérande pour obtenir une garniture marbrée.

### 4. **MONTAGE ET FINITION**

Répartir la garniture pour cheesecake dans le cadre, sur le croustillant Spéculoos, puis lisser. Pour napper la surface de la garniture pour cheesecake, il est conseillé de passer le cheesecake quelques min au surgélateur avant d'appliquer délicatement du Nappage Miroir à froid Neutre ancel marbré avec du Caramel Pâtissier Sébalcé.